

СОГЛАСОВАНО:
Председатель
Совета МБОУ СОШ № 9
_____ А.М. Глазунов

ПРИНЯТО
на заседании педагогического
совета МБОУ СОШ № 9
протокол № 1 от 26.08.2020

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 9
_____ Петрова Н.В.
Приказ № 86-од от 27.08.2020

Положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 9

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 9 (далее – "Положение") устанавливает порядок обеспечения рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между МБОУ СОШ № 9 (далее – школа) и родителями (законными представителями).
- 1.2. Под организацией питания учащихся понимается предоставление учащимся питания за счет родительской платы и бесплатного питания льготным категориям учащихся в соответствии с режимом работы школы (согласно расписанию учебных занятий) по графику, утвержденному директором и согласованному с организатором питания.
- 1.3. Обслуживание питанием учащихся осуществляет Исполнитель по договору оказания услуг по организации питания учащихся (далее – Исполнитель).
- 1.4. Под питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных Исполнителем, за счет родительской платы в соответствии с выбором родителей.
- 1.5. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с ассортиментным перечнем блюд буфетной продукции.
- 1.6. Под бесплатным питанием льготных категорий учащихся понимается предоставление питания учащимся:
 - 1-4 классов;
 - из семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей;
 - малоимущих семей, получающих питание за счет средств муниципального/ областного бюджета на основании приказа управления образования Администрации города Новочеркасска при условии выделения необходимых для этих целей бюджетных ассигнований.
- 1.7. Положение разработано в целях организации полноценного питания учащихся, социальной поддержки и укрепления их здоровья, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.8. Положение разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
 - Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
 - уставом школы.
- 1.9. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.
- 1.10. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете школы утверждается приказом директора школы.
- 1.11. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.10 настоящего Положения.
- 1.12. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 9 являются:
- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - социальная поддержка учащихся 1-4 классов, а также из семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей, малоимущих семей;
 - использование бюджетных средств, выделяемых на предоставление бесплатного питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 3.2. Администрация школы совместно с классными руководителями и лицом, ответственным за организацию питания в школе, осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью предоставления питания учащимся на платной или бесплатной основе.
- 3.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.4. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием, организацию питания на текущий учебный год.
- 3.5. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на предоставление бесплатного питания, осуществляет главный бухгалтер школы.
- 3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года, и ежегодно утверждается приказом директора школы.
- 3.7. Питание предоставляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, разработанным Исполнителем по договору оказания услуг по организации питания в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, пищевой ценности и калорийности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), с учетом сезонности, дифференцировано по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Для организации питания учащихся используется школьная столовая, соответствующая требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В школьной столовой должны находиться:
- ежедневные заявки на количество питающихся детей;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой и кулинарной продукции;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - копии примерного двухнедельного меню;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
- 3.10. К обеспечению бесплатным питанием учащихся, поставке продовольственных товаров для предоставления бесплатного питания в школе допускаются специализированные организации различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, опыт работы и квалифицированные кадры. Порядок отбора такой организации устанавливается в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 3.11. Обеспечение питанием за счет родительской платы производится Исполнителем по договору оказания услуг по организации питания, заключившим контракт на предоставление бесплатного питания в школе по результатам торгов.
- 3.12. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются Исполнителем, исходя из стоимости продуктов питания и затрат, связанных с организацией питания.
- 3.13. В своей деятельности по оказанию услуг Исполнитель руководствуется условиями контракта на предоставление бесплатного питания, договором передачи в аренду технологических помещений и оборудования пищеблока школы, санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

- 4.10. Учащимся предоставляется питание за счет средств родителей (законных представителей) и бесплатное питание для льготных категорий учащихся за счет бюджетных средств.
- 4.11. Питание за счет родительской платы предоставляется по выбору родителей один или два раза в день в виде завтраков или обедов.
- 4.12. Перечень блюд, предоставляемых учащимся льготных категорий на бесплатной основе, составляется из блюд примерного двухнедельного меню, исходя из расчета выделяемых финансовых средств для организации данного вида питания, утверждается директором школы. Размер выделяемых средств определяется соответствующим Постановлением Администрации г. Новочеркасска.
- 4.13. Ежедневные меню рационов питания (платного и бесплатного) согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.14. Столовая школы осуществляет свою деятельность в режиме работы школы по пятидневной учебной неделе.
- 4.15. Отпуск питания учащимся осуществляется на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.
- 4.16. Классные руководители, дежурный учитель обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед приемом пищи.

4.17. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент и качество поступающих продуктов питания и готовой продукции, реализуемых в школе;
- принимает от классных руководителей информацию о количестве бесплатно питающихся учеников на следующий учебный день и уточняет число присутствующих ежедневно до 8.30 часов;
- в конце учебного дня передает Исполнителю информацию о количестве учащихся, получающих бесплатное питание, для составления меню-требования на следующий день и определения стоимости питания на день;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
- осуществляет контроль за количеством фактически отпущенных бесплатных порций;
- осуществляет контроль за соблюдением графика отпуска питания учащимся.

4.18. Классные руководители:

- предоставляют ответственному за организацию питания информацию о количестве присутствующих бесплатно питающихся учеников ежедневно до 8.30 часов;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, необходимости в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- 5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе директора школы, медицинского работника (по согласованию), ответственного за организацию питания, представителя предприятия организатора питания (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 5.2. Контроль за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание в школе, осуществляет директор образовательного учреждения.